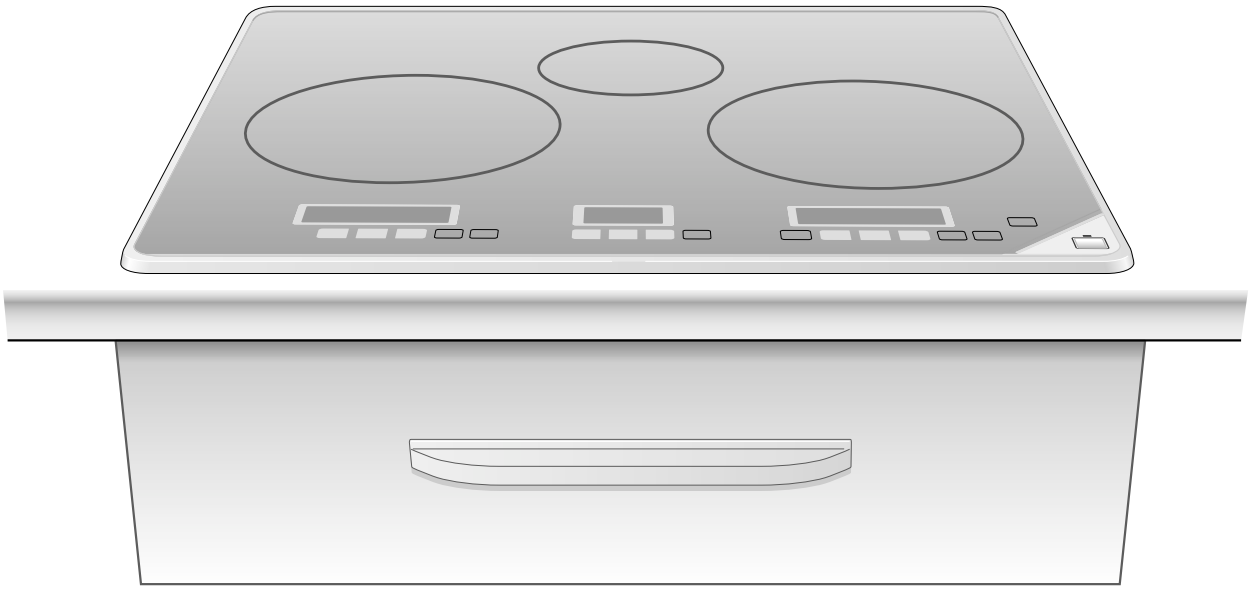
Panasonic

Operating Instructions
Mode d'emploi

Induction Heating Cooktop (built-in type)
Table de cuisson à induction (type encastré)

KY-H30AP



* Installation example Exemple d'installation

Thank you very much for purchasing this Induction Heating Cooktop.
Please read these instructions carefully before using this product and save this manual for future use.
This product is intended for household use only.

Merci beaucoup d'avoir acheté cette table de cuisson à induction. Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit et conservez ce manuel pour une utilisation future. Ce produit est réservé exclusivement à un usage domestique.

Table of Contents

Main Features 2
IMPORTANT SAFEGUARDS 3
Safety Precautions 4
General Precautions 5
Parts Identification ..... 8 - 9
Types of Pots and Pans
that can be used ..... 10 - 11
Basics of IH Cooking ..... 12 - 13
Tips for IH Cooking ..... 14 - 17
How to Clean ..... 18 - 19
Error Indications ..... 20 - 21
Troubleshooting ..... 22 - 23
Specifications ..... Back cover

Table des matières

Caractéristiques principales 2
IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ 3
Précautions relatives à la sécurité 6
Précautions générales 7
Identification des pièces ..... 8 - 9
Types de casseroles pouvant
être utilisées ..... 10 - 11
Bases de la cuisson par induction ..... 12 - 13
Conseils pour la cuisson par induction ..... 14 - 17
Nettoyage ..... 18 - 19
Indications d'erreurs ..... 20 - 21
Localisation des pannes ..... 22 - 23
Spécifications ..... L'endos de la couverture

Main Features Caractéristiques principales

New built-in IH cooktop brings you...
MORE COMFORTABLE, EASIER & MORE EFFICIENT COOKING

COMFORT:
- Less radiation heat maintain clean air in the kitchen. Also, no direct flames are used, so nothing goes out or catches fire.

EASY-TO-CLEAN:
- The flat top plate can be cleaned easily with simple wiping. (☞ Pages 18 - 19)

POWERFUL HEATING:
- The 3.0 kW and 2.0 kW IH cooktops give a high heating power for any kind of food.

La table de cuisson encastrée vous permet…
UNE CUISSON PLUS FACILE, PLUS CONFORTABLE ET PLUS EFFICACE

CONFORT:
- Une chaleur avec moins de radiations permet de garder un air pur dans la cuisine. Du reste, aucune flamme directe n'est utilisée, ainsi le risque de débordement et d'incendie est éliminé.

FACILE À NETTOYER:
- La plaque peut être facilement nettoyée, tout simplement en l'essuyant (☞ Pages 18 et 19)

UNE CUISSON PUISSANTE:
- Les tables de cuisson à induction de 3 kW et 2 kW fournissent une puissance de cuisson élevée pour tous les types d'aliments.

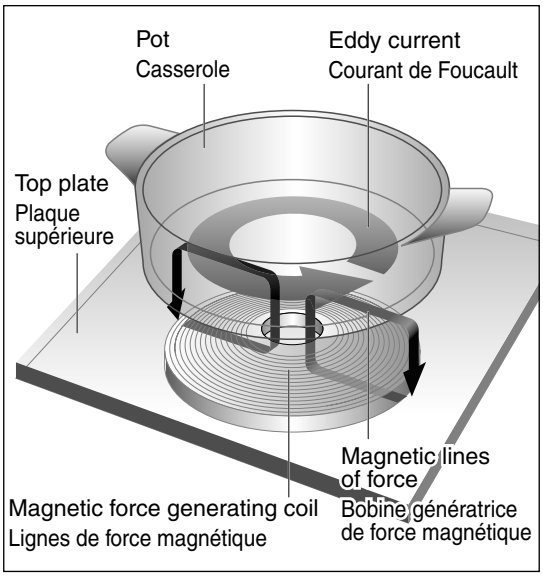


Image
Image

IH heating mechanism

IH (induction heating) with the magnetic lines of force causes pots to generate heat themselves.

Magnetic lines of force are generated by the passage of an electric current through the generating coil.

↓

The magnetic lines of force induce Eddy current when they pass through the pot's bottom.

↓

The Eddy current is then converted to heat by the electrical resistance of the pot's material. Thus, the pot becomes hot.

Mécanisme de cuisson par induction

L'induction avec les lignes de force magnétique permet aux casseroles de générer elles-mêmes de la chaleur.

Les lignes de force magnétique sont générées par le passage d'un courant électrique dans la bobine génératrice.

↓

Les lignes de force magnétique produisent du courant de Foucault en passant sur la base de la casserole.

↓

Le courant de Foucault est ensuite converti en chaleur grâce à la résistance électrique du matériau de la casserole. C'est pourquoi la casserole chauffe.

IMPORTANT SAFEGUARDS

The following basic safety precautions apply when using electrical appliances:

1. Read all instructions.
2. Do not touch surfaces that may be hot.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
7. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
8. Do not use appliance for other than intended use.
9. Avoid contacting moving parts. (e.g. cooling fan)

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Appliquez les mesures de sécurité élémentaires suivantes lorsque vous utilisez un appareil électrique:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
4. Surveillez bien les enfants s'ils utilisent un appareil ou s'ils se trouvent à proximité d'un appareil en marche.
5. Assurez-vous que l'appareil est ARRÊTÉ quand vous ne l'utilisez pas, avant d'enlever ou d'installer des pièces et avant de le nettoyer.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
7. Ne placez pas l'appareil près d'un brûleur à gaz allumé ou d'un élément électrique.
8. N'utilisez l'appareil que pour la fonction à laquelle il est destiné.
9. Évitez de toucher les pièces mobiles. (ex. ventilateur)

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

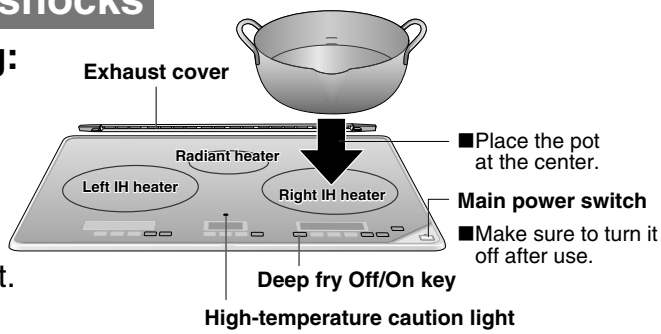
Safety Precautions

Always follow safety precautions.

To prevent fire, burn, or electrical shocks

Observe the following when deep-frying:

- Do not leave this product unattended.
- Use the Deep fry Off/On key to operate the right IH heater.
- The bottom of the pot must not be warped or deformed.
- Make sure to use only the supplied Deep-fry pot.
- Use at least 500g (0.56L) of oil.



When stir-frying with left and right IH heaters:

- Do not overheat. (Use lower heat levels for preheating.)
- Do not leave this product unattended.
  (If a small quantity of oil is used and heated excessively, the oil temperature will rise rapidly and the oil may catch fire.)
  (If the bottom of the pot is thin or curved, it may become red.)

The radiant heater becomes very hot.

- Do not touch it during or after use.
  (Be especially careful when the high-temperature caution light lights up or flashes.)
- Never put combustible materials such as cloths or newspapers on the heater, or cook food directly on the heater.

For the top plate (glass surface)

- Do not place portable gas burners, steel cylinders or canned goods.
  (They would burst if they are mistakenly heated.)
- Do not subject it to a high impact. (drop something on it, etc.)
  WARNING: If the surface is cracked, do not touch it and turn off the main power switch and breaker to avoid the possibility of electric shock. Contact the dealer for repair.

For the IH cooking heater

- Keep all combustible materials away and do not place anything on the floor in front of the unit. (It may cause fire.)
- Do not spill water.
- Do not allow people unaccustomed to handling this product from using it without supervision. Keep it out of reach of children.
- Do not insert metallic objects such as pins or wire into the exhaust cover.
- Do not disassemble, attempt to repair, or modify this product.
  ➡ For repair, contact the dealer where you purchased this product.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a qualified service technician in order to avoid a hazard. (Cord is placed at the back of the cabinet.)

To prevent fire or accidents

When deep-frying (Beware of fire and burns!)

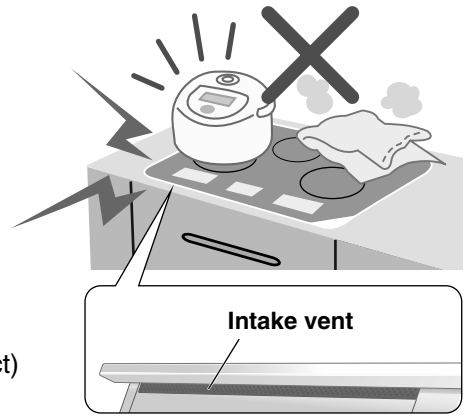
- If the heated oil is giving off greasy fumes, turn off the main power switch immediately. (If you continue to heat the oil, it will catch fire.)
- Beware of hot oil spatter.
- Do not use oil pre-heated by other appliances. (gas range, etc.)
  (Otherwise, the “oil temperature control system” will not work properly and may catch fire.)
- Do not touch hot pots.

Beware of the following in order to avoid accidents:

- If you wear a pacemaker, consult your doctor. (The operation of this product may affect pacemakers.)
- Keep pots stable. (If the pots fall off, it may cause injuries or burns.)
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface since they can get hot.

General Precautions

When using the IH heater



Do not use other IH cooking appliances on the top plate.
- IH rice cooker, portable induction cooktop, etc.
  (The magnetic field may damage this product.)

This product emits magnetic lines of force.
Keep away anything affected by magnetism.
- Radios, TVs, hearing aids, etc. (They will be susceptible to noise.)
- Cassette tapes, automatic turnstile tickets, bank cards, etc.
  (The records may be erased or damaged.)

Do not place seasoning, food, etc. in the cabinet. (below the product)
(The exhaust heat may spoil them.)

Do not clog up the intake vent of cabinet or the exhaust cover.
- The intake vent / exhaust cover filter clog detection may be activated and turn off the power automatically.

If acidic food sticks to the top plate or top frame, wipe it off immediately.
- Vinegar, jam or food containing lemon juice, etc.
  (Otherwise, the top plate or top frame may be discolored.)

Do not rub the top frame with the bottom of pot, or place a hot pot on it.
(The top frame may be damaged or discolored.)

Do not put water on the top operation panel or place anything on it.
(The top operation panel keys may malfunction.)

Do not put hot pot on the display.
(The display might be hard to see or heat detection operate for stopping power distribution.)

Do not place overheated pots on the caution labels located the upper left and right sides of top plate.
(The labels may melt.)

Do not heat empty pots or overheat.
(The ingredients may burn or the pot may be damaged.)

Do not place paper, etc. under the pot.
(The paper scorch due to the heat of the pot.)

Do not use the product for purposes other than cooking.

Clean the product after it has cooled down.
- Avoid contact with the top plate for a while after use, because the top plate remains hot due to the heat of the pot.

Do not use a steam cleaner.
(If the water enters the electrical parts built into the unit, it may cause malfunction.)

After use, switch off the element by its control and do not rely on the pot detector.

When using the heat level [3kW] of the left IH heater

Do not use [3kW] for stir-frying.
(The heating power is very strong and the bottom of the pot may be deformed.)

When boiling water, turn down the heat level as soon as the water has boiled.
(The heating power is very strong and the water may boil over or splash around.)

When boiling something, do not put it in the pot while the heat level is set at [3kW].
(The heating power is very strong. The ingredients may boil over.)

When deep-frying with right IH heater

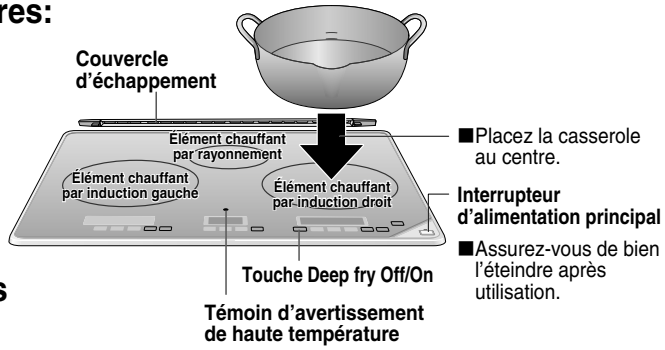
In order to minimize oil splashing
- Prepare ingredients properly. (☞ Page 17)
- Do not pour oil into the pot while drops of water remain on the surface of inside.
- Do not put ingredients into the pot before the oil has reached a suitable temperature.
  (The oil may splash when the oil temperature rises.)

Do not bring your face close to the pot.

Pour éviter les incendies, les brûlures ou les décharges électriques

Respecter les consignes suivantes lors de fritures:

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Utilisez la touche Deep fry Off/On pour faire fonctionner l'élément chauffant par induction droit.
- La base de la casserole ne doit pas être gondolée ni déformée.
- Veillez à utiliser uniquement la friteuse fournie.
- Utilisez au moins 500 g (0,56 litres) d'huile.


Couvercle d'échappement
Élément chauffant par rayonnement
Élément chauffant par induction gauche
Élément chauffant par induction droit
Placez la casserole au centre.
Interrupteur d'alimentation principal
Assurez-vous de bien l'éteindre après utilisation.
Touche Deep fry Off/On
Témoin d'avertissement de haute température

Faire frire à feu vif avec les éléments chauffants par induction gauche et droit:

- Ne surchauffez pas.
  (Utilisez les niveaux de chaleur inférieurs pour le préchauffage.)
- Ne laissez pas cet appareil sans surveillance.
  (Si une petite quantité d'huile est utilisée et chauffée excessivement, la température de l'huile augmentera rapidement et cela pourrait causer un incendie.)
  (Si la base de la casserole est fine ou incurvée, celle-ci risque de devenir rouge.)

L'élément chauffant par rayonnement devient très chaud.

- Ne le touchez pas pendant l'utilisation ni juste après.
  (Faites particulièrement attention lorsque le témoin de haute température s'allume ou clignote.)
- Ne placez jamais de matériaux combustibles comme des chiffons ou du papier sur l'élément chauffant et ne faites jamais cuire les aliments directement sur l'élément chauffant.

Pour la plaque supérieure (surface en verre)

- Ne placez pas de brûleur à gaz portatif sur celle-ci, ni de cylindres en acier ou de boîtes de conserve.
  (Ils éclateraient avec la chaleur.)
- Ne lui faites pas subir d'impact trop important. (Ne faites rien tomber sur la surface, etc.)
  AVERTISSEMENT: Si la surface est fêlée, ne la touchez pas et désactivez l'interrupteur d'alimentation principal ainsi que le sectionneur pour éviter tout risque de décharge électrique. Contactez un détaillant pour faire réparer la plaque le plus rapidement possible.

Pour l'élément chauffant de la cuisson par induction

- Tenez tous les matériaux combustibles à l'écart et ne placez rien devant l'appareil. (Cela pourrait provoquer un incendie.)
- Ne renversez pas d'eau dessus.
- Ne laissez pas des personnes non habituées à ce produit s'en servir sans surveillance.
  Tenez les enfants à l'écart.
- N'insérez pas d'objets métalliques comme des épingles ou des fils de fer dans le couvercle d'échappement.
- Ne démontez pas et n'essayez pas non plus de réparer ou de modifier l'appareil.
  ➡ Pour toute réparation, contactez le détaillant qui vous a vendu ce produit.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par un de ses agents de service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'écarter tout risque. (Le cordon est placé à l'arrière de l'appareil.)

Pour éviter les incendies et les accidents

Lors de fritures (attention aux incendies et aux accidents!)

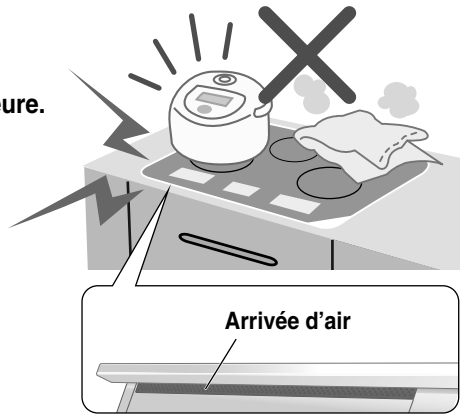
- Si l'huile qui chauffe produit des vapeurs grasses, désactivez immédiatement l'interrupteur d'alimentation principal. (Si vous continuez à chauffer l'huile, celle-ci prendra feu.)
- Faites attention aux éclaboussures d'huile chaude.
- N'utilisez pas d'huile préchauffée avec un autre appareil. (sur le gaz, etc.)
  (Sinon le "système de contrôle de la température de l'huile" ne fonctionnera pas correctement et il y a un risque d'incendie.)
- Ne touchez pas les casseroles chaudes.

Afin d'éviter les accidents, prenez garde à ce qui suit:

- Si vous portez un stimulateur cardiaque, consultez votre médecin.
  (L'utilisation de cet appareil risque d'affecter les stimulateurs cardiaques.)
- Faites attention à ce que les casseroles soient stables.
  (Si la casserole tombe, elle risque de provoquer des blessures ou des brûlures.)
- Les objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne doivent pas être placés sur la surface car ils risqueraient de devenir chauds.

Précautions générales

Lors de l'utilisation de l'élément chauffant par induction



N'utilisez pas d'autres appareils de cuisson par induction sur la plaque supérieure.
- Cuiseurs de riz à induction, tables de cuisson à induction portatives, etc.
  (Le champ magnétique risquerait d'endommager cet appareil.)

Cet appareil émet des lignes de force magnétique.
Tenez tous les objets vulnérables au magnétisme à l'écart.
- Radios, TV, prothèses auditives, etc. (Ils risqueraient de faire du bruit.)
- Cassettes, billets d'accès automatiques, cartes bancaires, etc.
  (Les données risqueraient d'être endommagées ou effacées.)

Ne placez pas d'assaisonnements, d'aliments dans le placard. (sous l'appareil)
(La chaleur risquerait de les endommager.)

Ne bouchez pas l'arrivée d'air ni le couvercle d'échappement.
- La détection d'obstruction de la bouche d'aération / du filtre du couvercle d'échappement risque de se déclencher et de couper automatiquement l'alimentation.

Si des aliments acides collent à la plaque ou au cadre supérieur, nettoyez-les immédiatement.
- Vinaigre, confiture ou aliments contenant du jus de citron, etc.
  (Sinon ils risquent de décolorer la plaque ou le cadre supérieur.)

Ne frottez pas le cadre supérieur avec la base d'une casserole et ne placez pas de casserole chaude sur celui-ci.
(Le cadre supérieur risquerait d'être endommagé ou décoloré.)

Ne mettez pas d'eau sur le panneau de commandes supérieur et ne placez rien dessus.
(Les touches du haut du panneau de commandes risqueraient de ne pas fonctionner.)

Ne placez pas de casserole chaude sur l'affichage.
(L'affichage risque d'être difficile à lire ou la détection de chaleur risque de fonctionner et d'arrêter la distribution de courant.)

Ne placez pas de casserole trop chaude sur les étiquettes de mise en garde, situées en haut, à gauche et à droite de la plaque.
(Les étiquettes risqueraient de fondre.)

Ne faites pas chauffer des casseroles vides et ne les laissez pas trop chauffer.
(Les ingrédients risqueraient de brûler ou les casseroles d'être abîmées.)

Ne mettez pas de papier sous la casserole.
(Le papier roussit en raison de la chaleur de la casserole.)

N'utilisez pas cet appareil dans un but autre que pour cuisiner.
Nettoyez l'appareil une fois qu'il est froid.
- Evitez de toucher la plaque pendant un moment après utilisation car celle-ci reste chaude en raison de la chaleur de la casserole.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
(Si de l'eau pénètre dans les pièces électriques de l'appareil, un mauvais fonctionnement risque de survenir.)

Après utilisation, éteignez l'élément avec la commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

Lors de l'utilisation du niveau de chaleur [3 kW] de l'élément chauffant par induction gauche

N'utilisez pas la fonction [3 kW] pour la friture.
(La puissance de chauffe est très importante et la base de la casserole risquerait d'être déformée.)

Lorsque vous faites bouillir de l'eau, baissez le niveau de chaleur dès que l'eau a atteint l'ébullition.
(La puissance de chauffe est très importante et l'eau risquerait de déborder ou d'éclabousser.)

Lorsque vous faites bouillir des aliments, ne les placez pas dans la casserole tant que le niveau de la chaleur est placé à [3 kW].
(La puissance de chauffe est très importante, les ingrédients risqueraient de déborder.)

Lors de la friture avec l'élément chauffant par induction droit

Afin de minimiser les éclaboussures d'huile
- Préparez correctement les ingrédients. (☞ Page 17)
- Ne versez pas d'huile dans la casserole tant que des gouttes d'eau restent à l'intérieur.
- Ne placez pas les ingrédients dans la casserole avant que l'huile ait atteint la bonne température.
  (L'huile risque d'éclabousser en chauffant.)

N'approchez pas votre visage de la casserole.

Parts Identification Identification des pièces

Left IH heater Élément chauffant par induction gauche

■ **Boiling**
Bouillir

■ **Steaming**
Cuire à la vapeur

■ **Simmering**
Mijoter

■ **Stir-frying**
Frire en remuant fréquemment

with Cooking Timer
Avec minuterie

■ **3kW**
Boils a lot of water quickly.
Permet de faire bouillir rapidement une grande quantité d'eau.

Radiant heater

■ **Warming**
You can use aluminum pots or small pots which cannot be used on IH heaters.

Caution

- The top plate will reach a high temperature.
- After heating, automatic temperature adjustment might be activated and heater would be on and off. This is not malfunction.

Cooking ring **Plaque de cuisson**

- Clearly indicates the position where a pot should be placed when heater is in use.
  Indique clairement où positionner la casserole lors de l'utilisation.

High-temperature caution light **Témoin d'avertissement de haute température**

- The light lights up when the top plate becomes hot.
- After you turn off the main power switch, the caution light flashes while the top plate is hot.

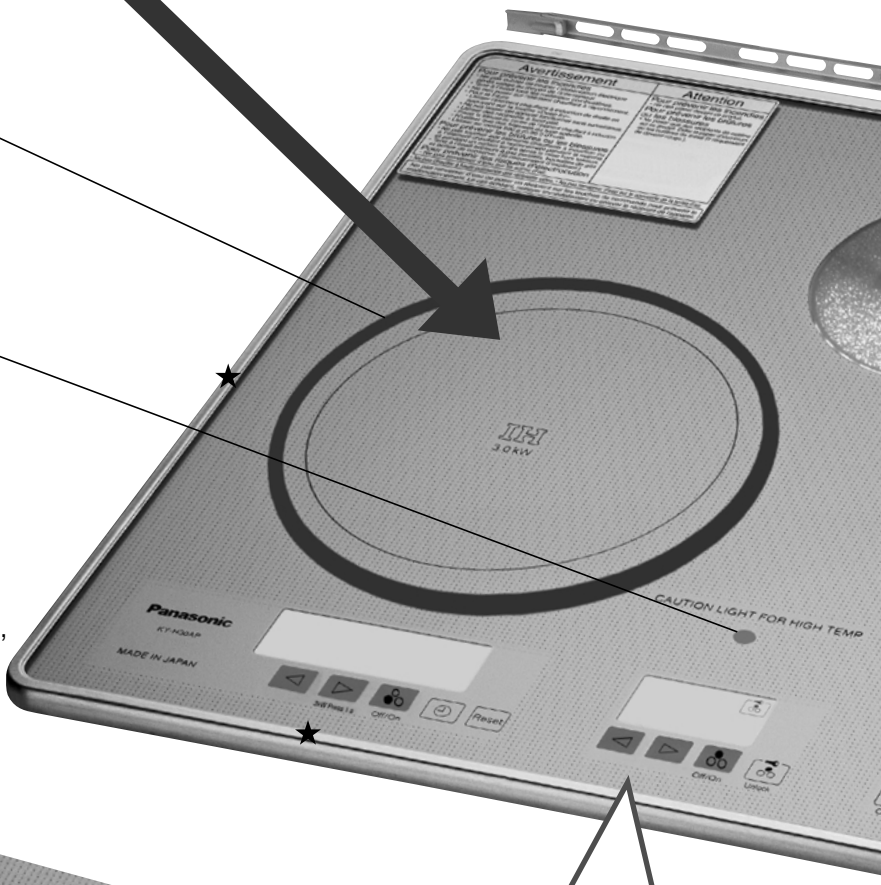
Caution

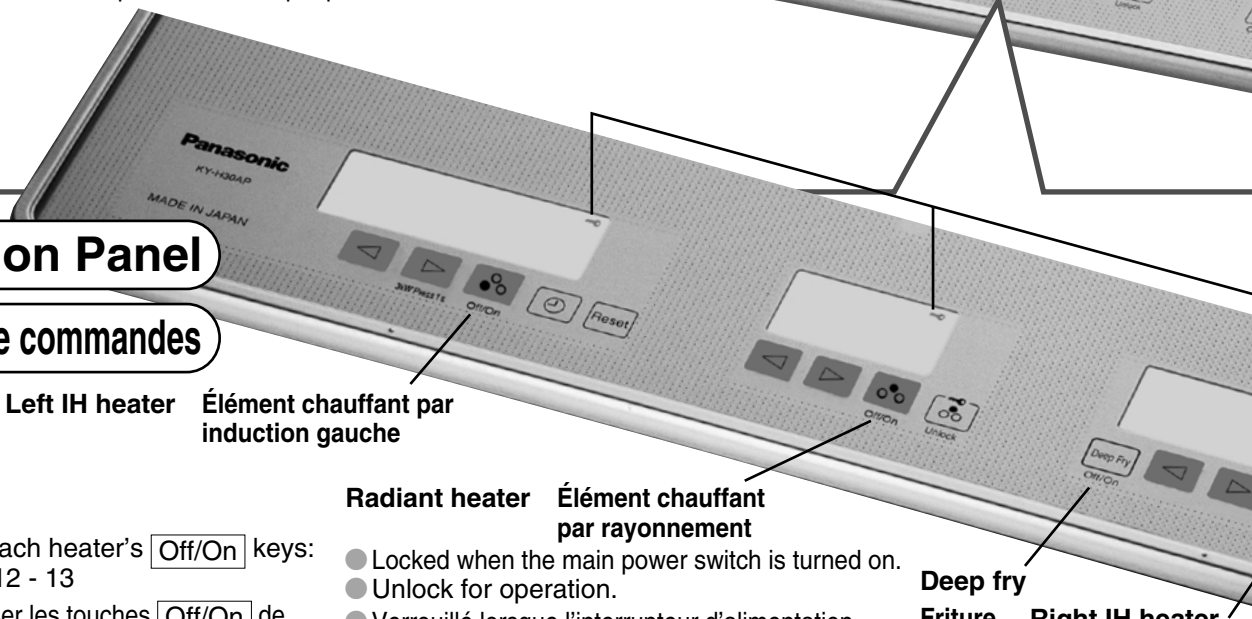
When there is a short heating time, the light may not light up even if the top plate is hot.

- Le témoin s'allume lorsque la plaque chauffe.
- Une fois l'interrupteur d'alimentation principal éteint, le témoin clignote tant que la plaque reste chaude.

Attention

Lorsque le temps de cuisson est court, il se peut que le témoin ne s'allume pas même si la plaque est chaude.





Operation Panel

Panneau de commandes

Left IH heater **Élément chauffant par induction gauche**

- How to use each heater's Off/On keys:
  ☞ Pages 12 - 13
  Comment utiliser les touches Off/On de chaque élément chauffant:
  ☞ Pages 12 – 13

Radiant heater **Élément chauffant par rayonnement**

- Locked when the main power switch is turned on.
- Unlock for operation.
- Verrouillé lorsque l'interrupteur d'alimentation principal est activé.
- Déverrouillez-le pour la mise en marche.

Deep fry
Friture

Right IH heater
Élément chauffant par induction droit

Élément chauffant par rayonnement

■ **Réchauffer**

Vous pouvez utiliser des casseroles en aluminium ou des petites casseroles ne pouvant pas être utilisées sur les éléments chauffants par induction.

Attention

- La plaque va atteindre une température très élevée.
- Une fois chaude, le réglage automatique de température risque d'être activé et l'élément chauffant risque de s'allumer puis de s'éteindre. Il ne s'agit pas d'un mauvais fonctionnement.

Right IH heater Élément chauffant par induction droit

■ **Boiling** Bouillir

■ **Steaming** Cuire à la vapeur

■ **Simmering** Mijoter

■ **Stir-frying** Frire en remuant fréquemment

with Cooking Timer
Avec minuterie

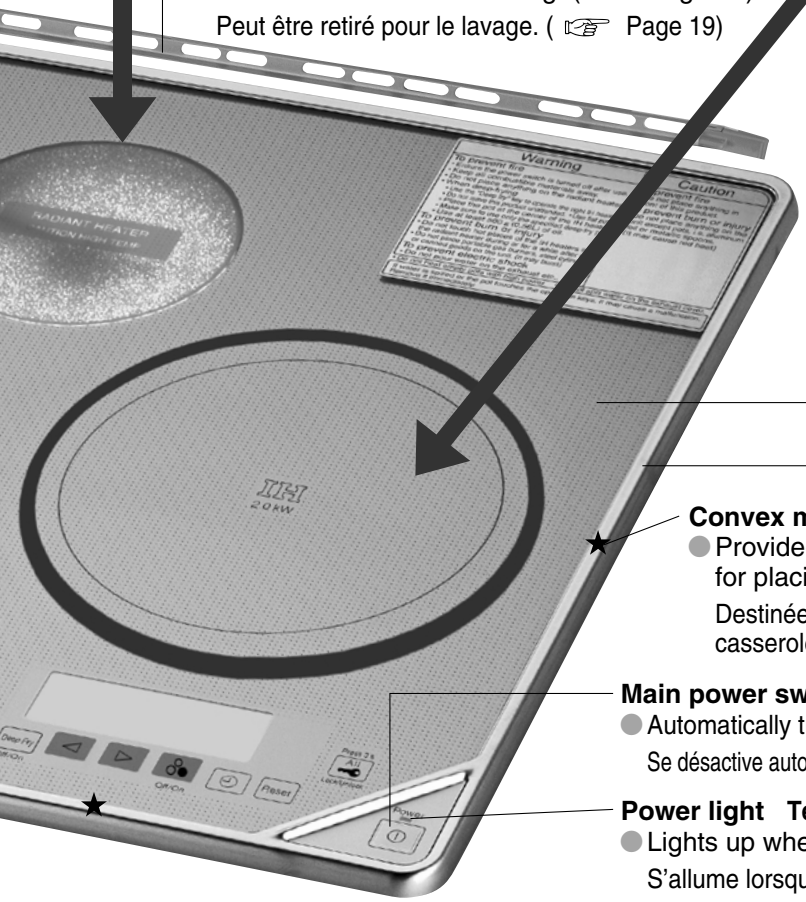
■ **Deep-frying** Friture

With a temperature adjustment function that allows fried food to become crispy.

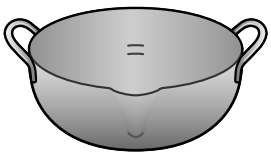
Avec une fonction de réglage de la température permettant de faire croustiller les aliments frits.

Exhaust cover Couvercle d'échappement

- Can be removed for washing. (☞ Page 19)
  Peut être retiré pour le lavage. (☞ Page 19)



Accessory Accessoire



Deep-fry pot for IH deep-frying only ... 1 piece

- Cannot be used for simmering or stir-frying.

Une friteuse pour la friture par induction uniquement ..... 1 pièce

- Ne peut pas être utilisée pour faire mijoter ou pour frire à vif.

Top plate Plaque supérieure

Top frame Cadre supérieur

Convex marks (★4 locations) **Marques convexes** (★4 endroits)

- Provided for people with impaired vision as guides for placing pots at the center of IH heaters.
  Destinées aux personnes aveugles pour les aider à placer les casseroles au centre des éléments chauffants par induction.

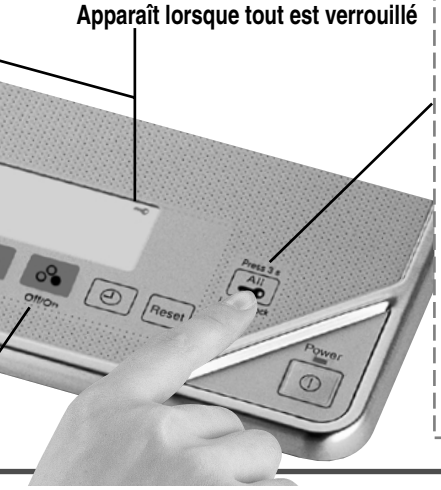
Main power switch Interrupteur d'alimentation principal

- Automatically turned off if any key is not pressed after more than 1 minute.
  Se désactive automatiquement si aucune touche n'est utilisée pendant plus d'une minute.

Power light Témoin d'alimentation

- Lights up when the main power switch is turned on.
  S'allume lorsque l'interrupteur d'alimentation principal est activé.

Appears when all-locked
Apparaît lorsque tout est verrouillé



To avoid mischief and erroneous operations.
Pour éviter les dégâts ou les utilisations erronées.

All-lock (child safety lock) **key**

- Locks all heater operations.

■ **When locking or unlocking,**
Turn on the main power switch and press and hold the key for 3 seconds or more.

- Locking is disabled while any of the heaters are used.

Touche de verrouillage
(Verrouillage de sécurité pour les enfants)

- Verrouille toutes les opérations.

■ **Lors du verrouillage ou du déverrouillage**
Activez l'interrupteur d'alimentation principal et maintenez la touche enfoncée pendant au moins 3 secondes.

- Le verrouillage est désactivé dès que l'un des éléments chauffants est utilisé.

Types of Pots and Pans that can be used

Material / Matériaux

Use / Utiliser

Stainless steel / Casseroles en acier inoxydable

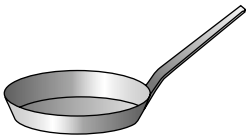
It is easy to distinguish which pots are magnetic/non-magnetic by using a magnet.

- Magnetic pot (a magnet can be stuck to the bottom of pot)
  - Single-layered pot (18-0)
  - Multi-layered pot
- Non-magnetic pot (a magnet will not stick to the bottom of pot)
  - Single-layered pot (18-8, 18-10)
    Some pots cannot be heated or the heat level may be weak depending on pots.

Il est facile de distinguer quelles casseroles sont magnétiques et lesquelles ne le sont pas en utilisant un aimant.

- Casseroles magnétiques (un aimant peut coller au fond de la casserole)
  - Casseroles à une seule couche (18-0)
  - Casseroles à plusieurs couches
- Casseroles non magnétiques (un aimant ne collera pas au fond de la casserole)
  - Casseroles à une seule couche (18-8, 18-10)
    Certaines casseroles ne sont pas compatibles pour la cuisson ou le niveau de chaleur peut être faible dépendamment du type de casserole utilisé.

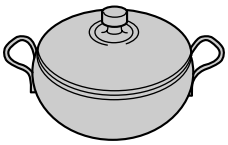
Iron/Cast iron / Casseroles en fer/fonte



Enameled iron / Casseroles émaillées

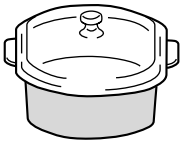
Do not use / Ne pas utiliser

Aluminum/Copper / Aluminium/Cuivre

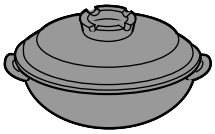


- Multi-layered stainless steel pot (with aluminum or copper between the layers)
  Casserole en acier inoxydable à plusieurs couches (avec de l'aluminium ou du cuivre entre les couches)

Heat resistant glass / Verre réfractaire



Earthen pot / Casserole en terre



- Do not use ceramic pots such as earthen pots, even if they are for induction heating.
  - Some shapes may damage the product.
  - When the IH heater reaches a high temperature, the heating power will be controlled to reduce the heat level and cooking will not be done properly, or the power will be turned off by safety functions.
- N'utilisez pas de casseroles en céramique telles que des casseroles en terre même si elles ont été prévues pour la cuisson par induction.
  - Certaines formes risquent d'endommager l'appareil.
  - Lorsque l'élément chauffant par induction atteint une haute température, la puissance de chauffe sera contrôlée pour réduire le niveau de chaleur et la cuisson ne se déroulera pas correctement ou l'alimentation sera coupée par les fonctions de sécurité.

■ The radiant heater

Pots that cannot be used on the IH heaters can be used on the radiant heater, including iron, enameled iron and stainless steel.

- Earthen pot with legs cannot be heated.
- Top plate may be damaged if it is rubbed by the bottom of earthen pot.

■ L'élément chauffant par rayonnement

Les casseroles qui ne peuvent être utilisées sur l'élément chauffant par induction peuvent être utilisées sur l'élément chauffant par rayonnement, incluant les casseroles en fer, en émail et en acier inoxydable.

- Les casseroles en terre avec des pieds ne peuvent pas être chauffées.
- La plaque risque d'être endommagée suite au frottement de la base des casseroles en terre.

Caution

About enameled pots

- Do not heat empty pots or allow any substances to scorch.

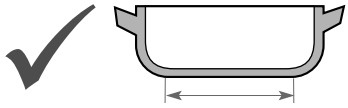
Attention

Au sujet des casseroles en émail

- Ne faites pas chauffer des casseroles vides et ne laissez pas d'aliments roussir.

Types de casseroles pouvant être utilisées

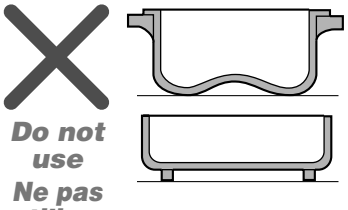
Shape of the bottom / Forme de la base



Use
Utiliser

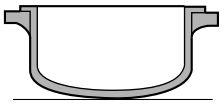
12 cm to 26 cm
12 cm à 26 cm

- The bottom is flat and has uniform contact with the top plate.
  La base est plate et le contact avec la plaque est uniforme.



Do not use
Ne pas utiliser

- The bottom is curved by about 4 mm or more, has protrusions or legs of about 4 mm or more, or is round.
  - The safety functions do not operate properly.
  - Cannot heat.
  - The heat level becomes weak.
- La base est incurvée de 4 mm ou plus, possède des protubérances de 4 mm ou plus ou est arrondie.
  - Les fonctions de sécurité ne fonctionnent pas correctement.
  - Impossible de chauffer.
  - Le niveau de chaleur est faible.

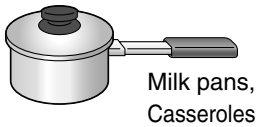


- The bottom is too thin. (May get warped.)
  La base est trop fine. (Elle risque d'onduler.)

■ The radiant heater
L'élément chauffant par rayonnement

Allows the use of small pots with a flat bottom whose diameter is 12 cm or less that cannot be used on the IH heaters.

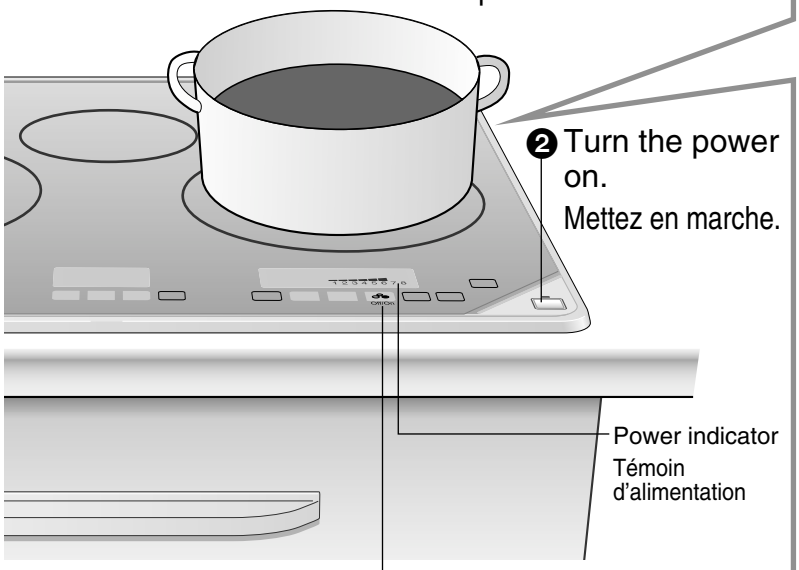
Permet d'utiliser des petites casseroles au fond plat dont le diamètre est de 12 cm ou moins et ne pouvant pas être utilisées sur les éléments chauffants par induction.



Milk pans, etc.
Casseroles pour le lait, etc.

- Thick bottoms are recommended.
  Des bases épaisses sont recommandées.

Check whether the cookware can be used on the IH heaters
Vérifiez si les casseroles peuvent être utilisées sur les éléments chauffants par induction


❶ Place the pot on the IH heater.
Placez la casserole sur l'élément chauffant par induction.
❷ Turn the power on.
Mettez en marche.
Power indicator
Témoin d'alimentation
❸ Press Off/On.
Appuyez sur Off/On.

Pour water into the pot and heat it!
Versez de l'eau dans la casserole et faites chauffer!

Use
Utiliser

The power indicator will stay lit for compatible pots.
(Heating starts.)
- Turn the power off after checking.

Le témoin d'alimentation restera allumé pour les casseroles compatibles.
(La casserole chauffe.)
- Désactivez la plaque après la vérification.

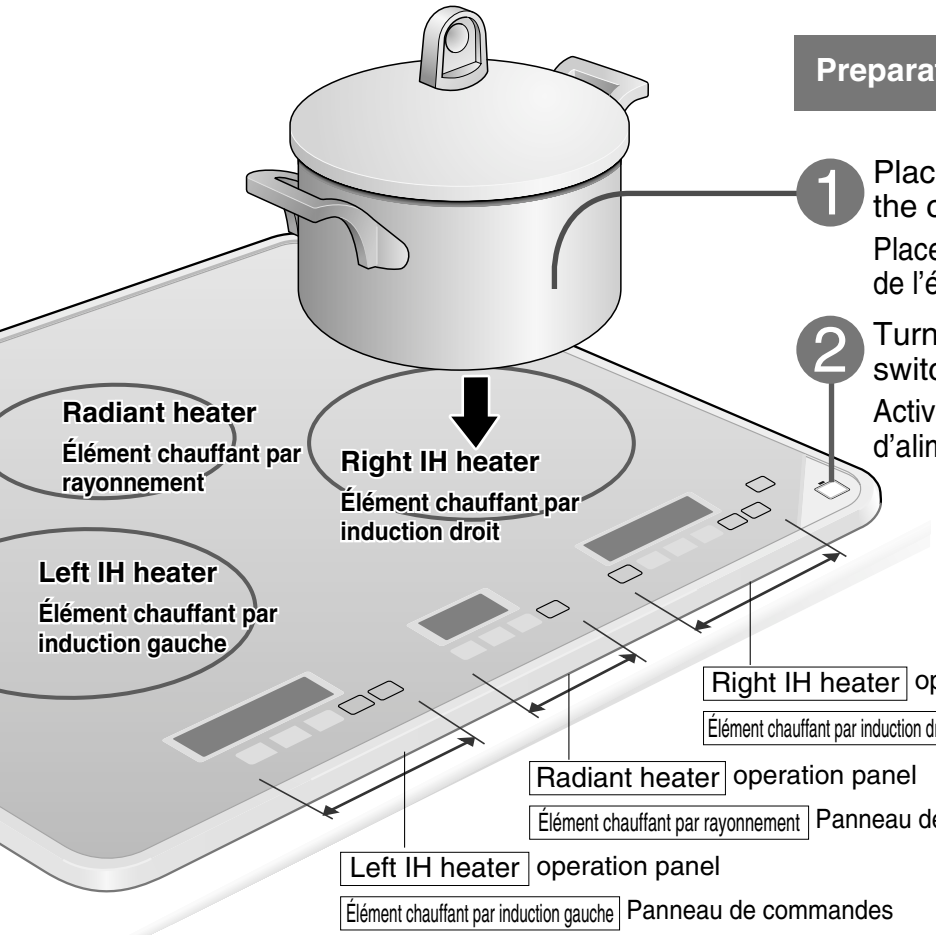
Do not use
Ne pas utiliser

The power indicator will flash for incompatible pots.
(The indication will go off after 1 minute and the power will be turned off automatically.)

Le témoin d'alimentation clignote lorsque les casseroles sont incompatibles.
(L'indication s'arrêtera après une minute et l'alimentation sera automatiquement coupée.)

* You can use either of the IH heaters for checking.
Vous pouvez utiliser les deux éléments chauffants par induction pour procéder à la vérification.

Basics of IH Cooking



Preparation Préparation

1. Place the pot or pan at the center of the heater.
   Placez la casserole au centre de l'élément chauffant.
2. Turn the main power switch on.
   Activez l'interrupteur d'alimentation principal.

Right IH heater operation panel
Élément chauffant par induction droit Panneau de commandes

Radiant heater operation panel
Élément chauffant par rayonnement Panneau de commandes

Left IH heater operation panel
Élément chauffant par induction gauche Panneau de commandes

Operation Fonctionnement

Boiling
Simmering
Steaming
Stir-frying
Bouillir
Mijoter
Cuire à la vapeur
Frire en remuant fréquemment
Right IH heater
Left IH heater
Élément chauffant par induction droit
Élément chauffant par induction gauche

Water-boiling at heat level [3kW]
Ébullition de l'eau au niveau de chaleur [3 kW]
Left IH heater
(Convenient for boiling food.)
Élément chauffant par induction gauche
(Pratique pour faire bouillir les aliments.)

Deep-frying
Friture
Right IH heater
Élément chauffant par induction droit

Warming
Réchauffer
Radiant heater
Élément chauffant par rayonnement

■ In the following cases, key operation will be disabled.

- 1 minute has elapsed since the main power switch was turned on and a key was not pressed. (The main power switch has been turned off.)
  ➡ Turn on the main power switch again.
- 10 seconds have elapsed since the radiant heater was unlocked and no key was pressed. (Lock automatically.)
  ➡ Unlock again.
- When U 15 is flashed or lit
  ➡ Operation panel or area around it is stained with water or foreign objects. (☞ Page 20)

■ Dans les situations suivantes, le fonctionnement des touches sera désactivé.

- 1 minute s'est écoulée depuis que l'interrupteur d'alimentation principal a été activé et aucune touche n'a été activée.
  (L'interrupteur d'alimentation principal a été désactivé.)
  ➡ Activez de nouveau l'interrupteur d'alimentation principal.
- 10 secondes se sont écoulées depuis que l'élément chauffant par rayonnement a été déverrouillé et aucune touche n'a été enfoncée.
  (Verrouillage automatique.)
  ➡ Déverrouillez encore une fois.
- Lorsque U 15 clignote ou est allumé
  ➡ Le panneau de commandes ou les contours sont tachés d'eau ou des corps étrangers y ont été placés. (☞ Page 20)

■ In case of using the left and right IH heaters in high heating power or continuous use:

- Power Save function (See "Troubleshooting" on P.22) will operate and reduce the heating power. (Once Power Save appeared, the heating power will not be increased even after pushing a key.)
  ➡ Push a key to increase the heating power after Power Save disappears.

■ Au cas où les éléments chauffants par induction gauche et droit sont utilisés à forte puissance ou en continu:

- La fonction de Power Save (Voir "Localisation des pannes" page 22) se met en marche et réduit la puissance de chauffe. (Une fois que la fonction de Power Save est activée, la puissance de chauffe ne peut pas être augmentée même si une touche est enfoncée.)
  ➡ Appuyez sur une touche pour augmenter la puissance de chauffe une fois que la fonction de Power Save disparaît.

Caution

Attention

Bases de la cuisson par induction

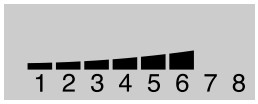
1 Heater **ON** Élément chauffant **ACTIVÉ** **2** Heat level/temperature **adjustment** Niveau de chaleur/température **réglage** **3** Heater **OFF** Élément chauffant **DÉSACTIVÉ**

Off/On
(Start at heat level [6].)
(Commence au niveau de chauffage [6].)

Each press
Chaque pression

Decreases
Diminue

Increases
Augmente



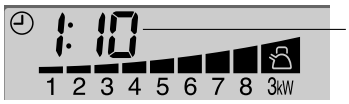
● For the guide to heat level adjustments... (☞ Page 14)
Pour le guide du réglage du niveau de chaleur... (☞ Page 14)

■ **When using the timer** (1 minute to 9 hours and 30 minutes)
Lors de l'utilisation de la minuterie (de 1 minute à 9 heures 30 minutes)

Reset — Timer cancel / Annulation de la minuterie

1-min. steps up to 20 minutes	Pas de 1-min. jusqu'à 20 minutes
5-min. steps up to 1 hour	Pas de 5-min. jusqu'à 1 heure
10-min. steps up to 3 hours	Pas de 10-min. jusqu'à 3 heures
30-min. steps over 3 hours	Pas de 30 min. au-delà de 3 heures

● Press and hold to advance rapidly.
Maintenez la touche enfoncée pour avancer rapidement.



Decreases in 1-minute steps.
Diminue par intervalles de 1 minute.

Off/On

When the set time elapses, the buzzer will sound and the power will be turned off automatically.

Une fois le temps sélectionné écoulé, l'avertisseur sonore retentit et l'alimentation est automatiquement coupée.

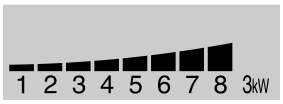
Off/On
(Start at heat level [6].)
(Commence au niveau de chauffage [6].)

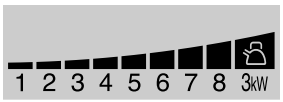
3kW Press 1 s

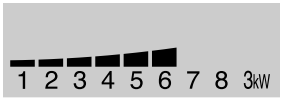
❶ Set to [8].
Réglez sur [8].

❷ Press and hold this key for approx. 1 second to set to [3kW].
Maintenez cette touche enfoncée pendant environ 1 seconde pour régler sur [3 kW].

❸ When the water has boiled, reduce the heat level.
Une fois que l'eau bout, réduire le niveau de chaleur.







● When approx. 10 minutes elapses at [3kW], the heat level will be decreased to [8] automatically.
Lorsque environ 10 minutes se sont écoulées à [3 kW], le niveau de chaleur descendra automatiquement sur [8].

Off/On

Deep Fry
Off/On
(Start at [180].)
(Commence à [180].)

Each press
Chaque pression

To decrease the temperature
Diminue la température

To increase the temperature
Augmente la température

Approx. 7 to 10 minutes
(800g of oil)
Environ 7 à 10 minutes
(800 g d'huile)

When the buzzer sounds and [Preheat] goes off, start deep-frying.
Lorsque l'avertisseur sonore retentit et que la fonction de [Preheat] s'arrête, commencez la friture.

Deep Fry
Off/On

● When you change the temperature setting during cooking, the buzzer will not sound.
Si vous modifiez le réglage de température pendant la cuisson, l'avertisseur sonore ne retentira pas.

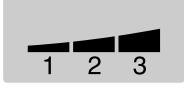
Unlock

Off/On
Press within 10 seconds. (Start at [3].)
Appuyez sur cette touche dans les 10 secondes. (Commencez à [3].)

Each press
Chaque pression

Decreases
Diminue

Increases
Augmente



Off/On
Automatically locked.
Automatiquement verrouillé.

While heating, the ingredients or hot water may spout infrequently (this phenomenon is called bumping).
Please beware of it. Stir the ingredients occasionally using a low heat level especially when simmering or heating.

Pendant que les aliments chauffent, des ingrédients ou de l'eau chaude risquent d'éclabousser (on parle d'éclaboussures).
Faites attention. Remuez fréquemment et utilisez une faible température en particulier pour faire mijoter ou pour réchauffer.

Tips for IH Cooking

Guide to the heat level adjustment

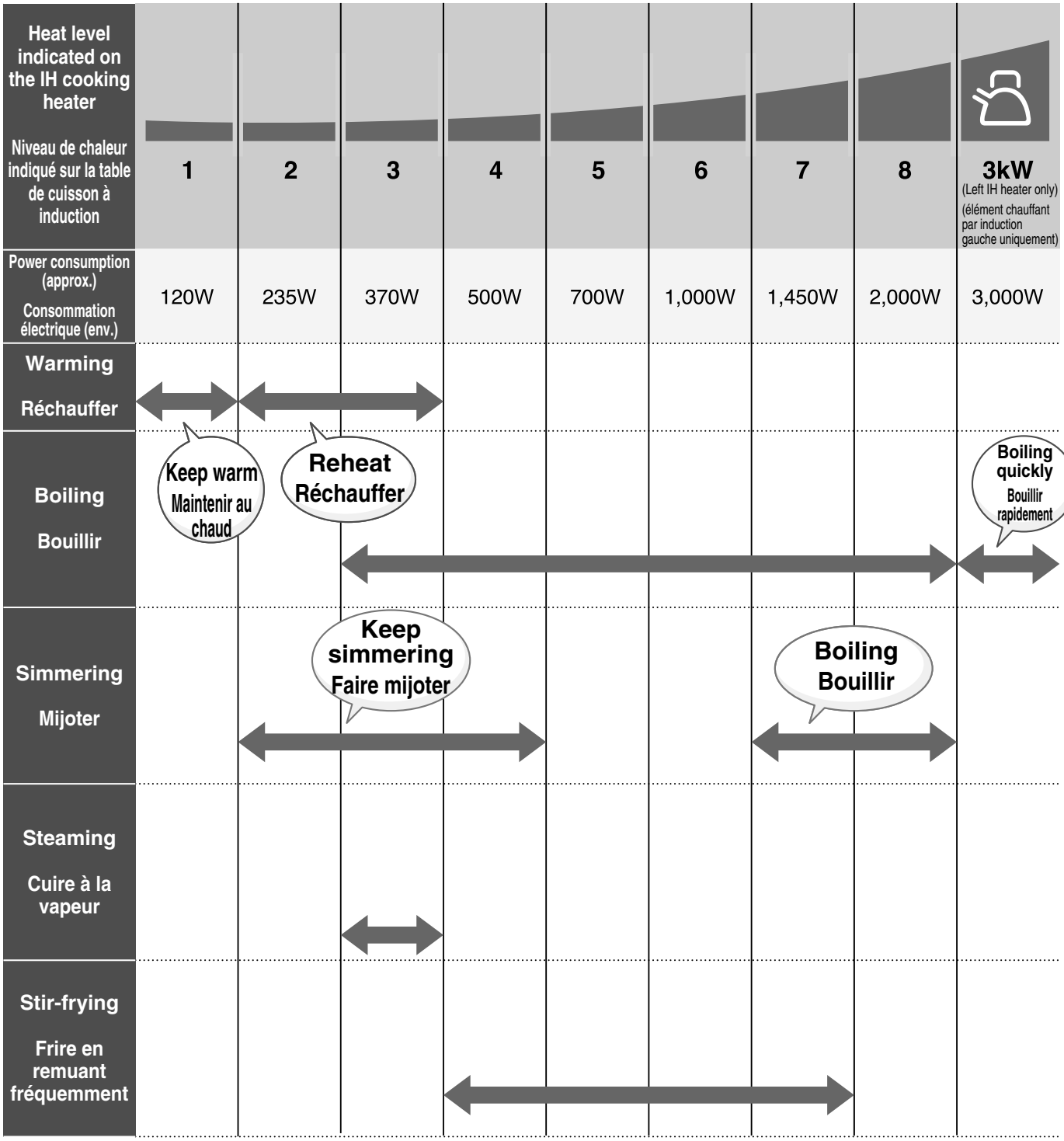
Points for different type of cooking method

This is a guide to the heat level adjustment for IH heater.

- The heat intensity generated by pots varies depending on their materials. Adjust the heat level in accordance to what you are cooking. Iron pots generate the highest heat intensity ➡ followed by enameled pots ➡ magnetic stainless steel (18-0) pots ➡ single-layered non-magnetic stainless steel (18-8 or 18-10) pots.

Ceci est un guide pour le réglage des niveaux de chaleur de l'élément chauffant par induction.

- L'intensité de la chaleur générée par les casseroles dépend de leur matière. Réglez le niveau de chaleur en fonction des aliments que vous cuisinez. Les casseroles en fer génèrent la plus grande intensité de chaleur ➡ suivies par les casseroles en émail ➡ les casseroles en acier inoxydable magnétiques (18-0) ➡ et les casseroles en acier inoxydable non magnétiques à une seule couche (18-8 ou 18-10).



Boiling / Bouillir

The left IH heater is convenient for boiling water.

- To speed up the boiling time ➡ **3kW**
- When heat level [3kW] is used, lower the heat level before putting the ingredients into the pot.

L'élément chauffant par induction gauche est pratique pour faire bouillir de l'eau.

- Pour accélérer le temps nécessaire pour atteindre l'ébullition ➡ **3kW**
- Lorsque le niveau de chaleur [3 kW] est utilisé, baissez le niveau de chaleur avant de mettre les ingrédients dans la casserole.

Simmering / Mijoter

8 heat levels to allow fine adjustments depending on the cooking method.

- For boiling. ➡ Heat level **7–8**
- For simmering dishes in a light broth. ➡ Heat level **3–4**
- For simmering dishes in a thick broth. ➡ Heat level **2–3**

8 niveaux de chaleur pour un réglage précis en fonction de la méthode de cuisson.

- Pour faire bouillir. ➡ Niveau **7–8**
- Pour faire mijoter un plat dans une sauce légère. ➡ Niveau **3–4**
- Pour faire mijoter un plat dans une sauce épaisse. ➡ Niveau **2–3**

Stir the ingredients occasionally to avoid scorching at the bottom of the cookware.

- To reheat, stir the ingredients occasionally at low heat level.
- Beware of overflow. (☞ "Heat level adjustment" on Page 13.)
- The timer is recommended for simmering. The power can be kept "On" by disabling the "Safety shutoff function". (☞ Page 22)

Remuer régulièrement pour éviter que les aliments ne roussissent au fond de la casserole.

- Pour réchauffer, remuez régulièrement les aliments en utilisant un faible niveau de chaleur.
- Faites attention à ce que cela ne déborde pas. (☞ "Ajustement du niveau de chaleur" voir page 13)
- La minuterie est recommandée pour faire mijoter. L'alimentation peut être maintenue "On" en désactivant la fonction "d'arrêt automatique de sécurité". (☞ Page 22)

Tips for Radiant Cooking Conseils pour la cuisson par rayonnement

■ **The radiant heater, providing lower heat levels than the IH heaters, is convenient for cooking small amount of food.**

1 2 3
330W 460W 1,350W

- Small pot that cannot be used by IH heaters can be used on the radiant heater and is especially good for warming milk and small amount of food cooking.

■ **L'élément chauffant par rayonnement fournit des niveaux de chaleur inférieurs aux éléments chauffants par induction et est donc pratique pour cuire des petites quantités.**

1 2 3
330W 460W 1,350W

- Les petites casseroles ne pouvant pas être utilisées avec les éléments chauffants par induction peuvent être utilisées sur l'élément chauffant par rayonnement et sont particulièrement adaptées pour faire chauffer le lait ou de petites quantités.

Stir-frying

Frire en remuant fréquemment

The pan will be heated up quickly on the IH heater thanks to its strong heat power.

Preheating the pan for 1 to 2 minutes will suffice.

- Use a lower heat when small quantity of oil is used, or when small or light pots are used. ☞ Page 4
  (If a pan is heated excessively, the oil temperature will rise rapidly and the oil may catch fire.)
- Prepare cooking tools and make necessary arrangements for ingredients before preheating.
- Sufficiently coat the pan with oil.
  (Be especially careful for pans without fluorocarbon resin coating.)

La poêle chauffera rapidement avec l'élément chauffant par induction grâce à la forte puissance de chauffe.

Le préchauffage de la poêle pendant 1 à 2 minutes suffira.

- Utilisez un niveau de chaleur inférieur lorsque de petites quantités d'huile ou lorsque de petites ou légères casseroles sont utilisées. ☞ Page 6
  (Si une poêle est chauffée excessivement, la température de l'huile augmentera rapidement et cela pourrait causer un incendie.)
- Préparez les ustensiles et effectuez la préparation nécessaire des ingrédients avant le préchauffage.
- Versez suffisamment d'huile dans la poêle.
  (Faites particulièrement attention avec les poêles sans revêtement en résine de fluorocarbure.)

Use a spatula or similar object

to stir the ingredients when stir-frying.

- Ingredients remaining on the bottom of the pan for too long can get scorched or sticky easily.

Utilisez une spatule ou un ustensile similaire

pour remuer les ingrédients lorsque vous faites frire en remuant fréquemment.

- Les ingrédients restant trop longtemps en contact avec la base de la poêle risquent de roussir ou de coller facilement.

If scorching is anticipated,

lift the pan or move it away from the IH heater.

- Do not stir-fry a large quantity of food at a time.

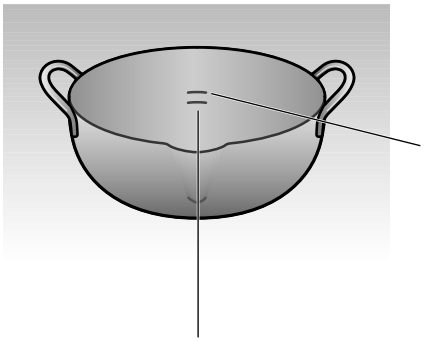
Si vous voyez que les aliments vont roussir,

soulevez la poêle ou enlevez-la de l'élément chauffant par induction.

- Ne faites pas griller une trop grosse quantité à la fois.

Deep-frying

Friture



In order to keep the temperature control functioning properly:

Make sure to cook with the supplied Deep-fry pot.
Basically, use 800g (0.9L) of oil.

- Place the pot at the center of the right IH heater.
- Do not use pots with curved or deformed bottom.
- Remove all stains from the bottom of the pot and top plate.
- Do not cook when the top plate is hot.
- Make sure to deep fry with minimum of 500g of oil. (If the volume of oil is too little, it may cause fire.)
- Once preheating has started, do not add oil.
- Do not preheat hot oil.

Afin de bien maîtriser la fonction de contrôle de température:

Assurez-vous de bien utiliser la friteuse fournie.
Utilisez 800 g (0,9 litres) d'huile.

- Placez la casserole au centre de l'élément chauffant par induction droit.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bases incurvées ou déformées.
- Retirez toutes les taches de la base des casseroles et de la plaque.
- Ne cuisinez pas lorsque la plaque est chaude.
- Assurez-vous de frire avec au moins 500 g d'huile. (Si le volume d'huile n'est pas suffisant, l'huile risque de prendre feu.)
- Une fois que le préchauffage a commencé, ne rajoutez pas d'huile.
- Ne préchauffez pas l'huile déjà chaude.

Hints and notes for deep-frying

■ **When deep-frying, use a quantity of ingredients that cover less than half of the oil's surface area at a time.**

■ **Carry out adequate preparations for ingredients which may cause the oil to splash to minimize the splashing of oil.**
(Otherwise, when heated, the water and air contained in the ingredients expand and burst.)
Suggestions for preparation:
- Score ingredients such as shrimps, or hollow vegetables before cooking to avoid expanding or bursting.
- Remove as much water as possible from seafood or vegetables to avoid splashing.
- Adding baking powder or sugar to dough (e.g. for doughnuts) reduces expanding or bursting of the dough.

■ **Do not overcook!**
Note that the following ingredients may burst if deep-fried excessively:
- Squid
- Croquettes
- Hollow vegetables
- Boiled eggs

Always make sure that food is not left in the pot.

Conseils et remarques pour la friture

■ **Lors de la friture, utilisez une quantité d'ingrédients qui recouvrent moins de la moitié de la surface d'huile.**

■ **Effectuez les préparations adéquates pour les ingrédients risquant d'éclabousser afin de minimiser les éclaboussures d'huile.**
(Sinon, lorsque cela chauffe, l'eau et l'air contenus dans les ingrédients se dilatent et explosent.)
Suggestions pour la préparation:
- Séparer les ingrédients tels que les crevettes ou les légumes avant la cuisson pour éviter qu'ils gonflent ou éclatent.
- Égoutter le plus possible les fruits de mer ou légumes pour éviter les éclaboussures.
- L'ajout de poudre à pâte ou sucre (ex. lors de la cuisson des beignes) réduit le gonflement ou l'éclatement de la pâte.

■ **Ne faites pas trop cuire!**
Veuillez noter que les ingrédients suivants risquent d'exploser si la friture est trop prolongée:
- Calmars
- Croquettes
- Légumes creux
- Œufs durs

Assurez-vous toujours qu'il ne reste pas d'aliments dans la casserole.

How to Clean

Top plate, main unit, and Deep-fry pot

● Before cleaning, please turn the power off and let the product cool down. Do not clean when the top plate is hot.
Avant de procéder au nettoyage, désactivez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Ne nettoyer pas l'appareil lorsque l'élément chauffant est chaud.

Top plate (Except Operation Panel)

Plaque supérieure (Sauf le panneau de commandes)

Light stains

Wipe with a damp cloth.

Taches légères

Essuyez avec un chiffon humide.

Oil stains

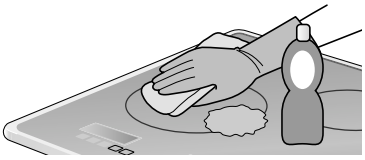
Wipe with a cloth dampened in diluted neutral kitchen detergent.

● Do not use strong acidic or alkaline detergents (bleach, synthetic housing detergents, etc.).
(Otherwise, the product may be discolored.)

Taches de graisse

Essuyez avec un chiffon imbibé de détergent neutre dilué.

● N'utilisez pas de détergents acides ou alcalins trop forts (javel, détergents synthétiques, etc.).
(Ils risqueraient de décolorer l'appareil.)



Tough stains

Apply cream cleanser, and then scrape away with crumpled aluminum foil.

Taches tenaces

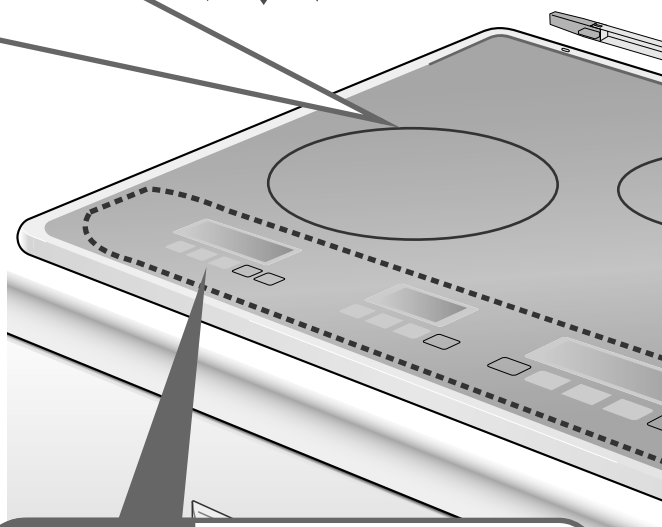
Appliquez un nettoyant en crème et frotter avec de l'aluminium chiffonné.

Always keep and use the unit in clean condition

If splashed food or oil become scorched to the unit, it will be very difficult to remove.

Assurez vous que l'appareil est toujours propre et ne l'utilisez pas sale

Si des aliments ou de l'huile ont roussi sur l'appareil, il sera très difficile à nettoyer.



Operation panel

Panneau de commandes

Wipe with a cloth which was dampened in diluted neutral kitchen detergent.
(Otherwise, stains will remain on surfaces.)

Never use strong acidic or alkaline detergents.
(Otherwise, the coating may be damaged.)

Essuyez avec un chiffon imbibé de détergent neutre dilué.
(Sinon les taches resteront sur la surface.)

N'utilisez jamais de détergents acides ou alcalins trop forts.
(Sinon le revêtement risquerait d'être abîmé.)

Advice

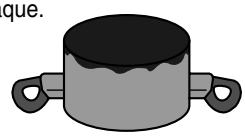
Remove stains on the bottoms of pots.

● Otherwise, the stains will be scorched onto the top plate and it may get dirty.

Conseil

Nettoyez les taches sur la base des casseroles.

● Sinon les taches roussiront et colleront à la plaque.

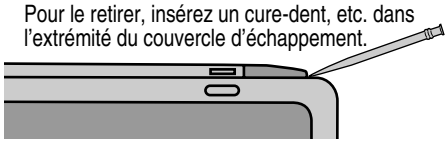


Intake vent (Front opening of the cabinet)

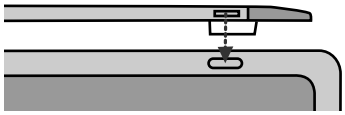
Arrivée d'air (Ouverture avant de l'appareil)

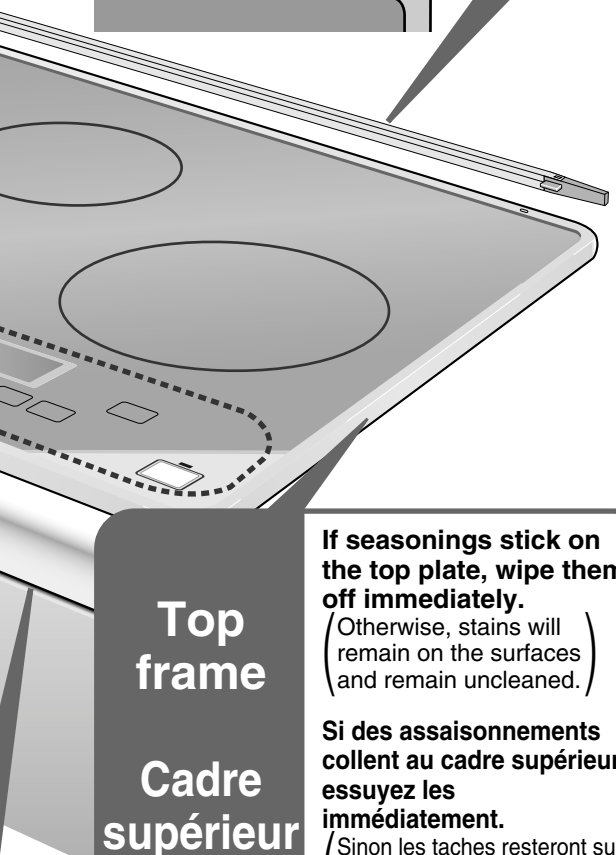
■ How to remove and attach the exhaust cover
Comment retirer et fixer le couvercle d'échappement

- To remove, insert toothpick, etc. into the end of exhaust cover.
  Pour le retirer, insérez un cure-dent, etc. dans l'extrémité du couvercle d'échappement.



- To attach, position the square holes of exhaust cover with marks of top frame then insert the tabs.
  Pour le fixer, placez les orifices carrés du couvercle d'échappement avec les marques du cadre supérieur puis insérez les languettes.





Exhaust cover
Couvercle d'échappement

Wash with a sponge with diluted neutral kitchen detergent.
- Do not operate the unit when the exhaust cover is stained and clogged.
  (Doing so may activate the clogged filter (intake vent / exhaust cover) detection and the power will be turned off.)
- Do not use scrub brushes or polishing powder.
  (Doing so will scratch the surface.)
- Do not deform the exhaust cover with excessive force.

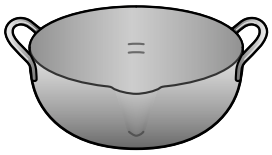
Nettoyez avec une éponge imbibée de détergent neutre dilué.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le couvercle d'échappement est taché et obstrué.
  (Cela risquerait d'activer la détection de filtre obstrué (arrivée d'air / couvercle d'échappement) et de couper l'alimentation.)
- N'utilisez pas de brosse ni de crème à récurer.
  (Cela rayerait la surface.)
- Ne déformez pas le couvercle d'échappement en utilisant une force excessive.

Top frame
Cadre supérieur

If seasonings stick on the top plate, wipe them off immediately.
(Otherwise, stains will remain on the surfaces and remain uncleaned.)

Si des assaisonnements collent au cadre supérieur, essuyez les immédiatement.
(Sinon les taches resteront sur la surface et ne pourront pas être nettoyées.)

Deep-fry pot (Accessory)
Friteuse (Accessoire)



(Coated with fluorocarbon resin)
(Recouverte d'une résine en fluorocarbure)

❶ **Wash with a sponge and diluted neutral kitchen detergent.**
- Do not use metallic scrub brushes, the nylon surface of a sponge, or sponges in a nylon string bag.
  (Doing so will remove the fluorocarbon resin.)

Remove stains on the bottom of the pot.
- Do not use stained pots.
  (Doing so may result in incorrect oil temperature or may activate the deep-frying curved pot detection and the power will be turned off.)

Nettoyez avec une éponge imbibée de détergent neutre dilué.
- N'utilisez pas de brosse métallique, la surface en nylon d'une éponge ni des éponges dans un filet en nylon.
  (Cela enlèverait le revêtement en résine de fluorocarbure.)

Nettoyez les taches sur la base des casseroles.
- N'utilisez pas de casseroles tachées.
  (Cela pourrait fausser la température de l'huile ou activer la détection de friteuse incurvée et couper l'alimentation.)

❷ In order to prevent the pot from rusting, **wipe off the water and coat it with cooking oil.**
- Do not leave any traces of water on the surface of the pot.
  (Doing so will result in rust.)

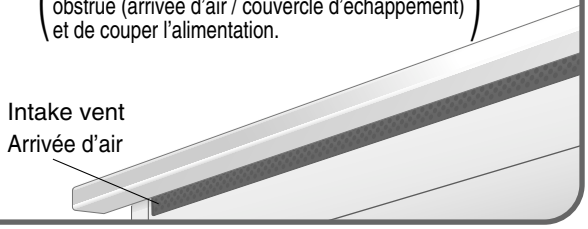
Pour éviter que la friteuse ne rouille, **essuyez l'eau et enduisez-la d'une couche d'huile de cuisine.**
- Ne laissez pas de trace d'eau sur la surface de la friteuse.
  (Cela la ferait rouiller.)

This deep-fry pot exclude in guarantee period.

Cette friteuse n'est pas incluse dans la période de garantie.

Vacuum off the dust, etc.
- Do not operate the unit when the intake vent is stained and clogged.
  (Doing so may activate the filter clog (intake vent / exhaust cover) detection and the power will be turned off.)

Aspirer la poussière, etc.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque l'arrivée d'air est tachée et obstruée.
  (Cela risquerait d'activer la détection de filtre obstrué (arrivée d'air / couvercle d'échappement) et de couper l'alimentation.)



Replacement of Deep-fry Pot	Remplacement de la friteuse
Part number Numéro de pièce	KZ – JJ112C419

Error Indications Indications d'erreurs

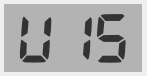
■ **When the safety function is activated, a buzzer will sound and an error indication will appear.**
Lorsque la fonction de sécurité est activée, un avertisseur sonore retentit et une indication d'erreur apparaît.

Indication Indication	Probable cause Cause probable	Remedy Solution	Page Page
U04	**Filter clog detection (intake vent / exhaust cover)** **Détection de l'obstruction du filtre (arrivée d'air / couvercle d'échappement)** ● The inside of the main unit has overheated because of the intake vent / exhaust cover is clogged or dirt has accumulated. L'intérieur de l'appareil a trop chauffé car l'arrivée d'air / couvercle d'échappement est obstrué ou de la saleté s'est accumulée.	● Remove anything clogging the intake vent / exhaust cover. Retirez tout ce qui pourrait obstruer l'arrivée d'air / le couvercle d'échappement.	–
		● Clean the intake vent / exhaust cover. Nettoyez l'arrivée d'air / le couvercle d'échappement.	19
	● The inside of the main unit has overheated, caused by the usage of an incompatible pot (i.e. Earthen pot indicated for induction heating). L'intérieur de l'unité principale a trop chauffé en raison de l'utilisation de casseroles incompatibles (p. ex. casseroles en terre prévues pour une cuisson par induction).	● Use compatible pot for IH. (Heating will resume automatically.) Utilisez des casseroles compatibles avec la cuisson par induction. (L'appareil se remettra automatiquement à chauffer.)	10
U16 Flashing Clignotant U16 Lit Allumé	**Operation keys error detection** **Détection des erreurs des touches de fonctionnement** ● Operation panel or around it are stained with water or foreign objects. Le panneau de commandes ou son contour est taché d'eau ou de corps étrangers.	When U16 is flashing ● Remove water or foreign objects. (U16 goes off.) Lorsque U16 clignote ● Retirez l'eau ou les corps étrangers. (U16 s'éteint.)	12
		When U16 is lit Lorsque U16 est allumé ❶ Remove water or foreign objects. (U16 goes off.) Retirez l'eau ou les corps étrangers. (U16 s'éteint.) ❷ Turn on the heater with Off/On key. (The heat level will be indicated and allow operation.) Activez l'élément chauffant à l'aide de la touche Off/On. (Le niveau de chaleur est indiqué et permet le fonctionnement.)	
	● Will be indicated if the top operation key is touched for approx. 3 seconds or more. Sera indiqué si la touche de fonctionnement supérieure est enfoncée pendant environ 3 secondes ou plus.		–

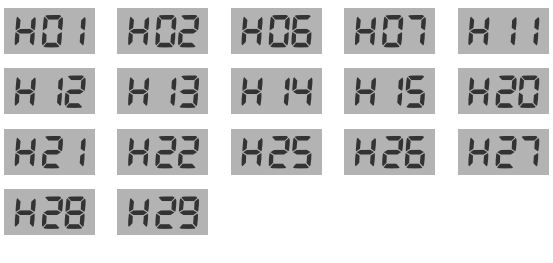
● **Proceed as follows and press the Off/On key to turn off the error indication.**
Procédez comme ceci et appuyez sur la touche Off/On pour désactiver l'indication d'erreur.

(Left IH heater) (Élément chauffant par induction gauche) U13 (Right IH heater) (Élément chauffant par induction droit) U14	**Empty pot auto shutoff function** **Fonction d'arrêt automatique en cas de casserole vide** ● When an empty pot is heated for approx. 15 minutes, the heater will be turned off automatically. * The length of time for the heater turn off varies depending on the type of pot. * This function may not be activated properly depending on the type of pot, or if the heat level is low. Lorsque qu'une casserole vide chauffe pendant environ 15 minutes, l'élément chauffant est automatiquement désactivé. * Le temps nécessaire à l'arrêt varie en fonction du type de casserole. * Cette fonction risque de ne pas marcher correctement en fonction du type de casserole ou si le niveau de chaleur est faible.	● Put the ingredients into the pot and press the key again. Mettez les ingrédients dans la casserole et appuyez de nouveau sur la touche.	–

● **Proceed as follows and press the Off/On key to turn off the error indication.**
Procédez comme ceci et appuyez sur la touche Off/On pour désactiver l'indication d'erreur.

Indication Indication	Probable cause Cause probable	Remedy Solution	Page Page
 Or the oil temperature appears higher or lower than indicated. Lorsque la température de l'huile apparaît comme étant supérieure ou inférieure à ce qui est indiquée.	**Deep-frying curved pot detection** **Détection de friteuse gondolée** ● The bottom of the pot curves approx. 2 mm or more, or is deformed. La base de la friteuse est incurvée d'environ 2 mm ou plus ou elle est déformée.	● Use pots with bottoms that are not curved or deformed. Utilisez des casseroles dont la base n'est ni incurvée ni déformée.	17
	● Food scraps, foreign substances, stains, etc. stick to the top plate or the bottom of the pot. Des restes d'aliments, des substances étrangères, des taches, etc. collent à la plaque supérieure ou au fond de la casserole.	● Remove food scraps, foreign substances or stains. Retirez les restes d'aliments, les substances étrangères ou les taches.	18
	● Deep-frying was started when the top plate was hot. La friture a commencé alors que la plaque était chaude.	● Start deep-frying after the top plate has cooled down. Commencez la friture une fois que la plaque a refroidi.	17
	● Preheated by using hot oil. Préchauffé en utilisant de l'huile chaude.	● Preheat by using oil at room temperature. Préchauffez en utilisant de l'huile à température ambiante.	
	● Oil was added during preheating. De l'huile a été ajoutée pendant le préchauffage.	● Set the desired temperature again. Sélectionnez de nouveau la température souhaitée.	
	● May be indicated when simmered or boiled with the Deep Fry Off/On key. Peut être indiqué lorsque les aliments mijotent ou bouillent avec la touche Deep Fry Off/On.		–
	Display high temperature detection **Détection de température élevée sur l'affichage** ● Hot pot is placed on the display. Une casserole chaude est placée sur l'affichage.	● Remove the pot from the display. Retirez la casserole de l'affichage.	5 7
 The indicator of the IH heater flashes for 1 minute, then goes off. L'indicateur de l'élément chauffant par induction clignote pendant 1 minute puis s'éteint.	**Unlaid heater auto shutoff** **Arrêt automatique de l'élément chauffant nu** ● There is no pot on the heater. Il n'y a pas de casserole sur l'élément chauffant.	● Place a pot on the heater. La casserole qui chauffe a été retirée.	12
	● The pot being heated has been removed. Mettez une casserole sur l'élément chauffant.		
	● The pot is considerably displaced from the center of the heater. La casserole a été déplacée du centre de l'élément chauffant.	● Place the pot at the center of the IH heater. Placez la casserole au centre de l'élément chauffant par induction.	
	● An incompatible pot is used. Une casserole incompatible est utilisée.	● Use a pot that is compatible with the IH heater. Utilisez une casserole compatible avec l'élément chauffant par induction.	10

■ **If the remedy does not work or H appears...**
Si la solution proposée n'est pas efficace ou si H apparaît…

		Try to shut the main power switch off and then turn it on again. If H still indicated, it is a failure. Turn off the main power switch and the breaker and contact the dealer you purchased IH cooking heater from. Essayez de désactiver l'interrupteur d'alimentation principal puis réactivez-le. Si H est toujours indiqué, il y a alors un mauvais fonctionnement. Désactivez l'interrupteur d'alimentation principal et le sectionneur et contactez le détaillant auprès duquel vous avez acheté la table de cuisson à induction.

Troubleshooting Localisation des pannes

● **The following symptoms are not failures. Check before you contact the dealer.**
Les symptômes suivants ne sont pas des mauvais fonctionnements. Veuillez vérifier avant de contacter le détaillant.

■ **The heater is not turned ON or turned OFF unintentionally. L'élément chauffant est activé ou désactivé accidentellement.**

Symptom Symptôme	Probable cause Cause probable	Remedy Solution	Page Page
The IH heater cannot be turned ON. **L'élément chauffant par induction ne peut pas être activé.**	● The main power switch is not turned on. L'interrupteur d'alimentation principal n'est pas activé. ● All cooking keys have been locked. Toutes les touches de cuisson ont été verrouillées.	● Turn the main power switch on. Activez l'interrupteur d'alimentation principal. ● Unlock the safety lock. Désactivez le verrou de sécurité.	9
The radiant heater cannot be turned ON. **L'élément chauffant par rayonnement ne peut pas être activé.**	● Safety lock of the radiant heater is operating. Le verrou de sécurité de l'élément chauffant par rayonnement est activé.	● Unlock the safety lock. Désactivez le verrou de sécurité.	13
Key operation is disabled. **Le fonctionnement des touches est désactivé.**	● 1 minute has elapsed since the main power switch was turned on and no operation has been selected. 1 minute s'est écoulée depuis que l'interrupteur d'alimentation principal a été activé et aucune opération n'a été sélectionnée.	● Turn on the main power switch again. Activez de nouveau l'interrupteur d'alimentation principal.	9
	● If you wear a fingertip stall or have adhesive tape on your finger, the operation may not be accepted. Si vous avez quelque chose sur votre doigt ou du ruban adhésif collé, l'opération risque de ne pas être acceptée. ● If you hold the handle of a pot, the operation using another hand may not be accepted. Si vous tenez le manche d'une casserole, il se peut que l'opération à l'aide de l'autre main ne soit pas acceptée. ● If operation keys are stained with water or foreign objects, the operation may not be accepted. Si les touches de fonctionnement sont tachées d'eau ou de substances étrangères, il se peut que l'opération ne soit pas acceptée.		
The heater has been turned off when in use. **L'élément chauffant a été désactivé pendant l'utilisation.**	**Safety shutoff function Fonction d'arrêt par sécurité** ● When approx. 45 minutes elapses without any key being pressed while heating, a buzzer will sound and the heater will be shut off automatically. Lorsque environ 45 minutes se sont écoulées sans qu'aucune touche ne soit activée, l'avertisseur sonore retentira et l'élément chauffant s'arrêtera automatiquement.	● Press a key again. * Timer is recommended for simmering. Appuyez de nouveau sur une touche. * La minuterie est conseillée pour faire mijoter.	–

■ **The heat power has reduced. La puissance de chauffe a été réduite.**

The heat power of the IH heater seems to have reduced. **La puissance de chauffe de l'élément chauffant par induction semble s'être réduite.**	**The overheating prevention function Fonction de prévention de surchauffe** ● If the bottom of the pan overheats, then the power will be adjusted automatically. (The function is often activated when the duration of preheating for stir-frying or baking was too long.) When the temperature decreases to a certain level, the heat power will increase automatically. Si la base de la casserole surchauffe, la puissance sera alors réglée automatiquement. (La fonction est souvent activée lorsque la durée de préchauffage pour la friture ou la cuisson est trop longue.) Lorsque la température descend en-dessous d'un certain niveau, la puissance de chauffe augmente automatiquement.		–
	● When the left, right IH heaters and the radiant heater are turned on simultaneously, the maximum heat power of the left and right IH heaters are automatically controlled so that the total power consumption does not exceed 4,900W. (When the right IH heater is used for deep-frying, the heat power of the left IH heater will be adjusted.) Lorsque les éléments chauffants par induction gauche et droit et l'élément chauffant par rayonnement sont activés simultanément, la puissance de chauffe maximale des éléments chauffants par induction gauche et droit est contrôlée automatiquement de sorte que la consommation électrique totale ne dépasse pas 4900 W. (Lorsque l'élément chauffant par induction droit est utilisé pour la friture, la puissance de chauffe de l'élément chauffant par induction gauche sera ajustée.)		–
When using IH heater **● The heat power has reduced in a phased manner.** **● Power Save appeared and the heat does not go up even pushing the key.** **Lors de l'utilisation de l'élément chauffant par induction** **● La puissance de chauffe a été réduite par phases.** **● Power Save est apparu et la chaleur n'augmente pas même lorsque la touche est enfoncée.**	**The power save function La fonction de Power Save** ● If the internal temperature of the main unit becomes very high, the heating power will be reduced in a phased manner to power [7]. Si la température interne de l'unité principale est trop élevée, la puissance de chauffe est réduite par phase pour atteindre le niveau [7]. ● In case using high power or continuous use. Lors de l'utilisation de la puissance élevée ou lors de l'utilisation en continu.	Indication will be disappeared after it is cooled down. L'indication disparaîtra une fois l'appareil refroidi. ● Heat up after the Power Save is disappeared. Chauffe une fois que Power Save disparaît.	12
	● In following cases, power save will be operated. Dans les cas suivants, Power Save sera utilisé. • When intake vent / exhaust cover are clogged. Lorsque l'arrivée d'air / le couvercle d'échappement est obstrué.	● Remove anything that is clogging the intake vent / exhaust cover. Retirez tout ce qui obstrue l'arrivée d'air / le couvercle d'échappement.	19
	• Pots such as earthen pots (even if they are indicated for induction heating) causing the IH heater to overheat are used. Des casseroles telles que des casseroles en terre (même si elles sont prévues pour la cuisson par induction) peuvent provoquer la surchauffe de l'élément chauffant par induction sont utilisées.	● Use a pot that is compatible with the IH heater. Utilisez une casserole compatible avec l'élément chauffant par induction.	10

■ The heat power has reduced. La puissance de chauffe a été réduite.

Symptom Symptôme	Probable cause Cause probable	Remedy Solution	Page Page
● **Pressing the key does not allow [3kW] to be selected.** **Le fait d'appuyer sur la touche ne permet pas de sélectionner [3kW].**	● When deep-frying by using the right IH heater, the heat level [3kW] of the left IH heater cannot be used. (If you press the key to increase the heat level, the buzzer will sound and the power will remain.) Lors de la friture, en utilisant l'élément chauffant par induction droit, le niveau de chaleur [3kW] de l'élément chauffant par induction gauche ne peut pas être utilisé. (Si vous appuyez sur la touche pour augmenter le niveau de chaleur, l'avertisseur sonore retentira et la puissance restera la même.)		–
	● The [3kW] was used for 10 minutes or more. La fonction [3kW] a été utilisée pendant 10 minutes ou plus.	● Press and hold ▷ 3kW Press 1 s for 1 second. Maintenez la touche ▷ 3kW Press 1 s enfoncée pendant 1 seconde.	13
	● The [3kW] is very powerful. For safety reasons, this key is designed so that a brief press is insufficient for activating. La fonction [3kW] est très puissante. Pour des raisons de sécurité, cette touche a été conçue de sorte qu'une brève pression soit insuffisante pour la mise en marche.		
The radiant heater's heating power is lower than the set power. **La puissance de chauffe de l'élément chauffant par rayonnement est inférieure à la puissance sélectionnée.**	● The power for the radiant heater is frequently controlled in order to prevent the heater from overheat. Therefore, even if it is set to [3] (1,350W), the heating power may be reduced by 30 to 40%. * A black bar inside the radiant heater is the temperature-detecting sensor. La puissance de l'élément chauffant par rayonnement est contrôlée fréquemment afin d'éviter une éventuelle surchauffe de l'élément chauffant. Par conséquent, même si le réglage est effectué sur [3] (1350 W), la puissance de chauffe risque d'être réduite de 30 à 40 %. * La barre noire à l'intérieur de l'élément chauffant par rayonnement est le capteur de détection de température.		–

■ Noise from the main unit (cooling fan) Bruit provenant de l'unité principale (ventilateur)

The noise level increases and decreases. **Le niveau de bruit augmente et diminue.**	● The cooling fan has 3 operation modes depending on the heat level. Le ventilateur dispose de 3 modes de fonctionnement en fonction du niveau de chaleur. (In following cases, the fan will operate at high speed and generate more noise. Dans les cas suivants, le ventilateur fonctionne à pleine vitesse et fait plus de bruit. • When the heat level of the left IH heater is increased to [3kW]. Lorsque le niveau de chaleur de l'élément chauffant par induction gauche est augmenté pour être placé sur [3kW]. • When deep-frying is operating. Lors de l'utilisation de la friteuse. • When "the power save function" operates. Lorsque la "fonction de Power Save" est utilisée.)		–
Even after the main power switch is turned off, the fan still operates. **Même une fois que l'interrupteur d'alimentation principal est désactivé, le ventilateur fonctionne toujours.**	● The cooling fan normally operates in order to suppress the temperature rise in the main unit. When the temperature decreases to a certain level, the fan will stop automatically. Le ventilateur fonctionne normalement afin d'éviter que la température augmente dans l'unité principale. Une fois que la température diminue et atteint un certain niveau, le ventilateur s'arrête automatiquement.		–

■ Others Autres

The radiant heater is turned on and off. **L'élément chauffant par rayonnement est activé et désactivé.**	● This is not a defect. Their temperature is automatically controlled. Il ne s'agit pas d'un défaut. La température est contrôlée automatiquement.		–
When deep-frying **● The preheating time is too long.** **● The oil temperature is low.** **Lors de la friture** **● La durée de préchauffage est trop longue.** **● La température de l'huile est basse.**	● Deep-frying was started when the top plate was hot. La friture a commencé alors que la plaque supérieure était chaude.	● Start deep-frying after the top plate has cooled down. Commencez la friture une fois que la plaque a refroidi.	17
Noise is generated from pot while heating. **La casserole fait du bruit en chauffant.**	● Resonant sounds may be heard from pot depending on the type of pot. (When you hold the handle, you may feel a small vibration.) Il se peut que la casserole émette des sons de résonance en fonction du type de casserole utilisé. (Lorsque vous tenez la poignée, il se peut que vous ressentiez de petites vibrations.)	● It may stop when the pot is slightly moved or replaced. * To prevent burn, do not touch directly the metallic parts of the pot. Le fait de déplacer légèrement la casserole ou de la remettre en place peut suffire à résoudre le problème. * Afin d'éviter de vous brûler, ne touchez pas directement la partie métallique de la casserole.	–
	● If the pot is removed when being heated, a short metallic sound may be heard. Si la casserole est retirée pendant la cuisson, il se peut qu'un son métallique bref retentisse.		–
Keys react when their vicinity is touched. **Les touches réagissent lorsqu'on touche les environs.**	● The vicinity of the operation keys is stained with water, etc. L'entourage des touches de fonctionnement est taché d'eau, etc.	● Wipe the water, etc. off with a dry towel. Essuyez l'eau, etc. à l'aide d'un chiffon sec.	–

Specifications Spécifications

Power supply	Single phase 240 V ~ 60 Hz
Power consumption	4,900 W
Dimensions (approx.)	599 mm (W) × 513 mm (D) × 86 mm (H)
Weight (approx.)	12.2 kg
Accessory	Deep-fry Pot

	Left IH heater	Right IH heater	Radiant heater
Power consumption	3,000 W	2,000 W	1,350 W
Heat adjustment (approx.)	9-level adjustment Equivalent to 120W to 3,000W	8-level adjustment Equivalent to 120W to 2,000W	3-level adjustment Equivalent to 330W to 1,350W
Deep-frying temperature adjustment (approx.)	_____	7-level adjustment 140°C to 200°C	_____
Cooking timer	1 minute to 9 hours and 30 minutes	1 minute to 9 hours and 30 minutes	_____

● Standby power consumption: approx. 1.7W * When the power switch is turned off.

■ **If the right, left IH heaters and the radiant heater are turned on simultaneously,**
- ● The maximum power of the IH heaters will be adjusted automatically so as to keep the total power under 4,900W.
- ● The maximum power of the left IH heater will be adjusted automatically in order to prioritize the deep-frying temperature adjustment function.
- ● The power display remains unchanged.
  * However, if the left IH heater is used at [3kW], the level will be turned down to [8].
  (If you attempt to select [3kW], you will hear a buzzer and the power will remain unchanged.)

Alimentation	Courant monophasé 240 V ~ 60 Hz
Consommation électrique	4900 W
Dimensions (env.)	599 mm (L) × 513 mm (P) × 86 mm (H)
Poids (env.)	12,2 kg
Accessoire	Friteuse

	Élément chauffant par induction gauche	Élément chauffant par induction droit	Élément chauffant par rayonnement
Consommation électrique	3000 W	2000 W	1350 W
Réglage de la chaleur (env.)	Réglage en 9 niveaux Équivalent de 120 W à 3000 W	Réglage en 8 niveaux Équivalent de 120 W à 2000 W	Réglage en 3 niveaux Équivalent de 330 W à 1350 W
Réglage de la température de friture (env.)	_____	Réglage en 7 niveaux De 140°C à 200°C	_____
Minuterie de cuisson	De 1 minute à 9 heures et 30 minutes	De 1 minute à 9 heures et 30 minutes	_____

● Consommation électrique en mode de veille : environ 1,7 W *Lorsque l'interrupteur d'alimentation est désactivé.

■ **Si les éléments chauffants par induction gauche et droit et l'élément chauffant par rayonnement sont activés simultanément,**
- ● La puissance maximale des éléments chauffants par induction sera réglée automatiquement de sorte que la puissance totale soit inférieure à 4900 W.
- ● La puissance maximale de l'élément chauffant par induction gauche sera réglée automatiquement afin de donner priorité à la fonction de réglage de la température de friture.
- ● L'affichage de la puissance n'est pas modifié.
  * Cependant si l'élément chauffant par induction gauche est utilisé à [3kW], le niveau sera abaissé à [8].
  (Si vous essayez de sélectionner [3kW], un avertisseur sonore retentira et la puissance restera au même niveau.)

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario, L4W 2T3
Web Site: http://www.panasonic.ca

ZY02C419
F0106F0

© 2006 Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. All Rights Reserved.

Printed in Japan
Imprimé au Japon